

【PRESS RELEASE】

「レストラン シャンボール」新シェフに乾 裕一が就任
九州の食材に伝統と革新を重ねた記憶に残るフレンチ 記念コースを8月31日まで提供

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野：総支配人 ^{むねやす まさと}棟安 正人）では2025年4月1日（火）にホテル28階のフレンチレストラン「レストラン シャンボール」のシェフに乾 ^{いぬい ひろかず}裕一が就任しました。これを記念し、伝統的なフランス料理に華やかさと独自性を加えたフルコース「乾シェフ就任記念コース」を2025年8月31日（日）まで提供しております。



乾は小学生の頃より料理人を目指し、2006年3月に株式会社ロイヤルホテル リーガロイヤルホテル（大阪）に入社。数々のコンテストで実績を重ね、フランスの海外研修にも抜擢されました。フランス語の公式資格「DELTA DALF」を取得し、現地では、三ツ星レストラン等で調理技術や食材の扱い方を学ぶと同時に文化や価値観にも理解を深め、これらの経験は現在の料理に反映されています。

今回ご用意する就任記念コースは、コンテストで発表した料理やフランスで得た経験を基に、クラシックなフレンチと九州産食材の魅力を最大限に引き出すよう一皿一皿に想いを込め、趣向を凝らしたメニューです。

「長崎県産天然魚のマリネと海の幸、九州産大葉のユール仕立て トリュフのクーリ ショウガのアクセント」は、ちらし寿司に着想を得てモダンに再構築。長崎県産の天然魚を、大葉香る昆布茶のシートで包み込むことで、魚の旨味を引き立てながら、中には爽やかな大葉のムースをしのばせ、香りと旨みの調和を演出。ガリを思わせる生姜の風味香るソースに、大葉やトリュフのクーリなどを添えた、豊かな香りと彩りが織りなす、洗練された味わいをご堪能いただけます。

「北九州産野菜と黒鮪のタルト仕立て 九州産グリーンリーフのポタジェール風 若松トマトのソース」は、“野菜本来の味わいを感じてほしい”という想いを込め、九州産グリーンリーフや白葱、イタリアンパセリなどの香草を合わせ、クリームで丁寧に煮込んだベースの上に、地元・北九州産の野菜と黒鮪を重ね、タルト仕立てに。野菜の香りと旨味が溶け合い、口いっぱいに広がる豊かな風味を感じる一皿です。アクセントとして、にんにく香る若松トマトのエスプーマソースを添え、爽やかな酸味と深みのある味わいもお愉しみいただけます。

乾は、多くの方にフランス料理の魅力を知って欲しいという思いのもと、フレンチの伝統と歴史に現代的な感性と自身のエッセンスを加え、独創的で美しい料理を創り出しています。

8月24日（日）には冷製・温製料理が楽しめる定員80名の一日限りのグルメイベントも開催。当レストランのペアディナー券などが当たる抽選会も実施します。詳細は公式HP またはお電話でご確認ください。

今後も九州とヨーロッパの食材の融合など、新しさのある一皿を追求してまいります。今後の展開にもぜひご注目ください。

詳細は次頁をご覧ください。

■乾シェフ就任記念コース「Luzière (リュクセール)」 概要

- 【場所】 28階 レストラン シャンボール
【期間】 ~2025年8月31日(日)
【定休日】: 月~木
【提供時間】 17:30~20:30 (ラストオーダー 20:00)
【料金】 お一人様 22,896円
 リーガメンバーズ会員: お一人様 ¥20,999

【内容】

- ・ ~シェフからのプレゼント~ 小さなお楽しみアミューズ
- ・ 長崎県産天然魚のマリネと海の幸、九州産大葉のユール仕立て トリュフのクーリ ショウガのアクセント
- ・ 北九州産野菜と黒鮪のタルト仕立て
九州産グリーンリーフのポタジェール風 若松トマトのソース
- ・ はかた地どりのロティエー 九州産おくらサフランのアクセント
福岡県産夢つくしのピラフと共に
- ・ 九州産おかわかめと海藻をまとった長崎県産天然魚
貝類のエッセンスとキャビアと共に
- ・ 極上黒毛和牛フィレ肉のコンソメポッシュェ ビーツのコンポジション
フォワグラと九州産キノコのエッセンス
- ・ 博多とよみつひめのデクリネゾン
- ・ マンゴーのムースとソルベ、ココナッツミルクのリオレと共に
- ・ 小菓子



長崎県産天然魚のマリネと海の幸、九州産大葉のユール仕立て
トリュフのクーリ ショウガのアクセント



北九州産野菜と黒鮪のタルト仕立て
九州産グリーンリーフのポタジェール風 若松トマトのソース

<プロフィール>

乾 裕一 (いぬい ひろかず)

- 2006年3月 株式会社ロイヤルホテル リーガロイヤルホテル(大阪)入社
2020年11月 大阪府青年優秀技能者表彰(なにわの名工若葉賞) 受賞
2021年2月 トック・ドール料理コンテスト ファイナリスト
2021年11月 リーガロイヤルホテル(大阪) サプライホット スーシェフ
2022年8月 第10回エスコフィエ料理コンクール ファイナリスト
2023年6月 海外料理研修(フランス)
 [三ツ星] プレニチュード・シュヴァル・ブラン・パリ
 [二ツ星] フランス・サヴォワ地方 ジャン・シュルピス
2025年4月 リーガロイヤルホテル小倉 レストラン シャンボール シェフ就任



※写真は全てイメージです。

※表示金額は税金・サービス料を含みます。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※調理法は同じく、諸事情により原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員より案内いたします。

＜お客様からのご予約・お問い合わせ先＞
リーガロイヤルホテル小倉 レストラン予約
TEL.093-531-1070 (受付時間 9:00~18:00)
ホームページ <https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/list/chambord/course/>